

Europäisches
PatentamtEuropean
Patent OfficeOffice européen
des brevets

REC'D 07 OCT 2004

WIPO PCT

Bescheinigung

Certificate

Attestation

Die angehefteten Unterlagen stimmen mit der ursprünglich eingereichten Fassung der auf dem nächsten Blatt bezeichneten europäischen Patentanmeldung überein.

The attached documents are exact copies of the European patent application described on the following page, as originally filed.

Les documents fixés à cette attestation sont conformes à la version initialement déposée de la demande de brevet européen spécifiée à la page suivante.

Patentanmeldung Nr. Patent application No. Demande de brevet n°

03018982.3

**PRIORITY
DOCUMENT**

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

Der Präsident des Europäischen Patentamts;
Im Auftrag

For the President of the European Patent Office

Le Président de l'Office européen des brevets
p.o.

R C van Dijk



Anmeldung Nr:
Application no.: 03018982.3
Demande no:

Anmelde tag:
Date of filing: 21.08.03
Date de dépôt:

Anmelder/Applicant(s)/Demandeur(s):

NESTEC S.A.
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey
SUISSE

Bezeichnung der Erfindung/Title of the invention/Titre de l'invention:
(Falls die Bezeichnung der Erfindung nicht angegeben ist, siehe Beschreibung.
If no title is shown please refer to the description.
Si aucun titre n'est indiqué se referer à la description.)

Concentré naturel de Lycopéne et procédé d'obtention

In Anspruch genommene Priorität(en) / Priority(ies) claimed /Priorité(s)
revendiquée(s)
Staat/Tag/Aktenzeichen/State/Date/File no./Pays/Date/Numéro de dépôt:

Internationale Patentklassifikation/International Patent Classification/
Classification internationale des brevets:

A61K7/00

Am Anmelde tag benannte Vertragstaaten/Contracting states designated at date of
filing/Etats contractants désignées lors du dépôt:

AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HU IE IT LU MC NL
PT RO SE SI SK TR LI

EPO - Munich
41
21. Aug. 2003**Concentré naturel de Lycopène et procédé d'obtention.**

La présente invention concerne un concentré naturel de lycopène ainsi que son procédé d'obtention et son utilisation.

5 Le lycopène est un pigment naturel contenu en grande quantité dans les tomates mais il est également présent dans le melon, la goyave, la pastèque ou le pamplemousse. Il est connu pour ses propriétés bioactives et en particulier pour son rôle d'antioxydant.

10 Il existe sur le marché des préparations contenant du lycopène. Ces préparations sont généralement sous forme d'oléorésines et le lycopène qu'elles contiennent est d'une biodisponibilité relativement limitée. De plus, le lycopène est extrait à l'aide de solvants organiques, lesdits solvants sont donc susceptibles d'être retrouvés sous forme de traces dans le produit fini.

15 En effet, EP 1103579 décrit un mélange de lycopène avec une solution de protéines sériques afin d'augmenter la biodisponibilité de celui-ci. Le lycopène décrit est extrait au moyen d'un solvant.

20 WO03/041678 décrit un lycopène avec une biodisponibilité accrue grâce à l'ajout de divers additifs tels que des huiles ou des surfactants. Le lycopène décrit est traité par des solvants.

25 Par ailleurs, JP 54024940 décrit un procédé de concentration de lycopène à partir de résidus de tomates tels que les graines ou la peau. Ce procédé met en jeu les enzymes endogènes de ces résidus afin de dégrader les tissus biologiques pour faciliter l'extraction de lycopène. Cette activité enzymatique est induite par une incubation de 5 heures à des températures comprises entre 45 et 60 °C. Ensuite le lycopène est extrait après une séparation des peaux et graines par filtration suivie d'une flocculation fractionnée des différents insolubles indésirables.

30 35 La présente invention a pour but de proposer un produit "naturel" avec une biodisponibilité accrue, c'est à dire que le produit n'a subit que des traitements technologiques ne modifiant pas ses caractéristiques natives.

De plus, le procédé d'extraction selon l'invention est simple, rapide et économique et à aucun moment soumis à l'état de viabilité des endo-enzymes de la matière première.

5 La présente invention concerne un concentré naturel de lycopène, ledit est hydrosoluble à température ambiante tandis que le lycopène était jusqu'alors liposoluble. Cette hydrosolubilité est obtenue sans ajout de surfactants.

10 Le concentré peut être obtenu à partir de tout végétal contenant du lycopène à savoir: la tomate, le melon, la pastèque, la goyave, le pamplemousse, l'abricot, le cynorrhodon.

15 Dans le cas de la tomate, la matière première utilisée peut être une pâte de tomate.

15 Par pâte de tomate dans la présente description, on entend un extrait concentré de tomates incluant des protéines, des carbohydrates, des polysaccharides, des composés liposolubles comme les caroténoïdes et entre autre le lycopène, ainsi que des acides organiques.

20 Dans la composition selon l'invention, la pâte de tomate est choisie selon sa concentration initiale en lycopène. En effet, la teneur du concentré en lycopène dépend de la teneur initiale de la matière première en ce même composé.

25 Le concentré selon l'invention contient au moins 1 mg de lycopène par g dudit concentré. Le concentré contient de préférence entre 1 mg et 40 mg de lycopène par g de concentré et plus préférentiellement entre 10 et 30 mg de lycopène par g de concentré.

30 Le concentré contient en outre jusqu'à 30 % de protéines, jusqu'à 30 % de polysaccharides, jusqu'à 10% d'acides organiques, au moins 30 % de composés lipidiques et donc entre 0.0001 et 2% de lycopène et plus préférentiellement entre 0.001 et 1% de lycopène.

35 Les pourcentages sont donnés par rapport au poids sec.

La composition selon l'invention peut se présenter sous forme pulvérulente, liquide ou gélifiée.

5 Dans le cas du concentré sous forme liquide, ledit concentré contient au moins 35 % d'eau. Ledit concentré contient plus préférentiellement de 60 à 95 % d'eau.

10 Comme mentionné auparavant, les deux caractéristiques importantes de cette invention sont d'avoir un concentré de Lycopène ayant une biodisponibilité satisfaisante, et étant facile d'utilisation puisque dans le cas de la poudre, le concentré est une poudre de lycopène hydrosoluble à température ambiante.

15 Cela sans utiliser de solvant au cours du procédé afin de conserver la naturalité de produit pour mettre à disposition du consommateur un concentré de bioactivité importante.

20 La meilleure biodisponibilité du lycopène concentré selon l'invention est expliquée par le fait que les cristaux obtenus selon le procédé revendiqué sont d'une taille 5 à 10 fois inférieure à celle des formes cristallines de l'oléorésine. Sans oublier que la matière première utilisée, en l'occurrence la pâte de tomate, est la source dans laquelle le lycopène est le plus biodisponible du fait des différents traitements technologiques qu'elle a subit durant son élaboration.

25 Par oléorésine on entend un extrait lipidique de plante incluant des caroténoïdes, comme le lycopène, des triglycérides, des phospholipides, du tocophérol et d'autres composés plus mineurs.

30 La poudre ou le gel ou la solution, selon l'invention, peuvent en outre contenir de la vitamine E et/ou de la vitamine C qui pourraient être ajoutées.

35 La présente invention concerne également le procédé de fabrication du concentré décrit ci-avant dans lequel:
- on alcalinise une structure végétale contenant un composé lipophile,
- on chauffe la solution alcalinisée jusqu'à ébullition que l'on maintient pendant 1 à 60 minutes,
- on isole les fibres et divers composés insolubles par séparation solide-liquide et préférentiellement par filtration à chaud,

5

- on acidifie la solution obtenue,
- on isole les carbohydrates et autres composés solubles par séparation solide-liquide et préférentiellement par centrifugation,

10

Par structure végétale on entend une pâte dudit végétal obtenue par réduction de sa teneur en eau.

15

Selon un premier mode de réalisation du procédé on obtient un liquide. Ce liquide a un comportement rhéofluidifiant et sa viscosité est de 90 à 120 mPa.s sous un taux de cisaillement de 160 s⁻¹. Cette viscosité a été mesurée à une température constante de 20.5°C avec un appareil RheoStress 150 de géométrie Couette avec un taux de cisaillement croissant de 1 à 1000 s⁻¹.

20

On peut traiter ledit liquide par ajout de calcium pour obtenir un gel car cet ajout va avoir pour effet une gélification des polysaccharides. Dans un second mode de réalisation du procédé, on peut sécher le concentrat par atomisation ou lyophilisation pour obtenir une poudre.

25

La composition selon l'invention peut être utilisée directement sous ces différentes formes ou en mélange.

On peut utiliser une pâte de tomate contenant au minimum 0.1mg de lycopène par g de produit à un pH compris entre 3.5 et 5 et plus préférentiellement compris entre 4 et 4.5. On alcalinise cette pâte avec de l'eau déminéralisée et une base du type NaOH jusqu'à obtenir un pH entre 6 et 9.

30

On mélange cette préparation en chauffant jusqu'à la température d'ébullition. Cette ébullition est maintenue durant 1 à 60 minutes et plus préférentiellement durant 2 à 30 minutes.

Ensuite on fait une séparation solide-liquide pour isoler les fibres et autres composés insolubles et on fait plus préférentiellement une filtration à chaud.

35

Le filtrat récupéré est une solution contenant du lycopène dispersé. On acidifie par un acide type acide citrique jusqu'à un pH compris entre 3.5 et 5 et plus préférentiellement entre 4 et 4.5.

On mélange cette préparation puis on fait une séparation solide-liquide afin de récupérer les carbohydrates et autres composés solubles et on fait plus préférentiellement une centrifugation.

40

5

La solution obtenue est un concentré de lycopène selon l'invention. On peut ramener le pH à la neutralité avec de l'eau déminéralisée et une base du type NaOH, en mélangeant simultanément. Le lycopène est maintenant hydrosoluble car il a été complexé par des protéines du milieu ainsi que par des polysaccharides.

10

Selon la forme physique souhaitée, le concentré de lycopène est soit utilisé en l'état, en l'occurrence sous forme liquide. Soit sous forme gélifiée, on va alors ajouter du calcium au complexe afin de provoquer la gélification des polysaccharides. Enfin, pour obtenir une poudre on sèche le concentrat par atomisation ou tous autres moyens connus par l'homme du métier.

15

La présente invention concerne aussi l'utilisation de la poudre décrite précédemment dans une composition cosmétique afin de ralentir le vieillissement de la peau et/ou les dégradations cutanées occasionnées par l'exposition aux UV, ladite composition contenant au moins $10^{-10}\%$ de lycopène.

20

Cette composition utilisable par voie topique peut en outre contenir une graisse ou une huile acceptable en cosmétique. L'ajout d'autres ingrédients cosmétiques actifs est également possible. La composition peut aussi contenir un agent structurant, un tensioactif, des excipients, des colorants, des parfums, des abrasifs ou encore des opacifiants.

25

La composition selon l'invention contient entre 10^{-10} et 10% de lycopène, plus préférentiellement la composition cosmétique contient entre 10^{-8} et 5% de lycopène.

30

La présente invention concerne également l'utilisation du concentré de lycopène dans des compositions ingérables par voie orale afin d'utiliser la haute biodisponibilité du lycopène sous cette forme. Le but est d'induire une photoprotection et de ralentir le vieillissement de la peau. Les milieux susceptibles de contenir ce concentré peuvent être: des boissons, du chocolat, des glaces ou crèmes glacées, des préparations céréalières, du café soluble ou des plats cuisinés.

35

Dans ce cas, la poudre est dissoute dans les préparations concernées de manière à avoir une prise journalière comprise entre 0.001 et 50 mg de lycopène. La prise journalière préférée sera entre 2 mg et 10 mg.

40

5

La présente invention peut également se présenter sous forme de pilules, de gélules ou de tablettes dosées de 0.001 à 100 % du dit concentrat. Ces produits peuvent alors être ingérés directement avec de l'eau ou par tout autre moyen connu.

10

Le concentré peut enfin être envisagée comme produit préventif des affections de la peau liées à une exposition excessive aux U.V. Dans ce cas, l'utilisation peut se faire tant par voie orale que topique.

15

La suite de la description est maintenant faite en référence aux exemples:

Exemple 1 : Préparation du concentré sous forme de poudre:

20

On mélange 50 kg de purée de tomate à pH 4.3 avec 100 kg d'eau déminéralisée dans un batch. Ce mélange est effectué à une température de 25 °C. Le pH est amené à 7 avec du NaOH.

25

La solution est chauffée jusqu'à ébullition et cette ébullition est maintenue durant 5 minutes.

On laisse reposer la solution 15 minutes à température ambiante, ensuite on filtre à chaud dans un décanteur type Westfalia.

Le filtrat recueillit est refroidit dans de l'eau à une température de 15°C.

30

On mélange cette solution en acidifiant avec de l'acide citrique jusqu'à un pH de 4.3.

La solution est ensuite centrifugée dans un centrifugeur type Padberg à 14 000 tours par minutes.

On récupère le surnageant et on ajuste son pH à 7.00 avec du NaOH.

35

Enfin, on atomise la solution obtenue dans un atomiseur type NIRO avec une température d'entrée de 110 à 130°C et une température de sortie comprise entre 70 et 80 °C. La vitesse de rotation de la buse d'atomisation est comprise entre 24 000 et 30 000 tours par minute selon la finesse de poudre souhaitée.

On récupère alors le concentré selon l'invention.

35

Exemple 2 : Composition cosmétique:

5 On prépare un lait pour le visage contenant 7 % d'huile de vaseline, 2 % de poudre selon l'exemple 1, 3 % de monostéarate de glycéryle, stéarate de polyéthylène-glycol, 0.4 % de polymère carboxyvinyle, 0.7 % d'alcool stéarylique, 3 % de protéines de soja, 0.4 % de NaOH, un conservateur et le complément à 100 est de l'eau.

10

Exemple3: Composition cosmétique:

15 On prépare un gel pour le visage contenant 10 % de glycérine, 2 % de poudre selon l'exemple 1, 1 % de cocoamphodiacétate de disodium, un conservateur et le complément à 100 est de l'eau.

20

25

30

35

40

EPO - Munich
41
21. Aug. 2003

Revendications:

5 1) Concentré naturel de lycopène, caractérisé en ce que
A-il est hydrosoluble à température ambiante.
B-il contient au moins 1 mg de lycopène par g dudit concentré, jusqu'à 30 % de protéines, jusqu'à 30 % de polysaccharides, jusqu'à 10% d'acide organiques, et au moins 30 % de composés lipidiques.

10 2) Concentré selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il se présente sous forme pulvérulente, liquide ou gélifiée.

15 3) Concentré selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il peut contenir en outre de la vitamine E et/ou de la vitamine C.

20 4) Concentré selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'il contient entre 1 mg et 40 mg de lycopène par g de concentré.

25 5) Concentré selon la revendication 4, caractérisé en ce qu'il contient préférentiellement entre 10 et 30 mg de lycopène par g de concentré.

30 6) Procédé de préparation du concentré selon l'une des revendications 1 à 5, dans lequel:
- on alcalinise une structure végétale contenant un composé lipophile,
- on chauffe la solution alcalinisée jusqu'à ébullition que l'on maintient pendant 1 à 60 minutes,
- on isole les fibres et divers composés insolubles par séparation solide-liquide,
- on acidifie le complexe obtenu,
- on isole les carbohydrates et autres composés solubles par séparation solide-liquide.

35 7) Procédé selon la revendication 6, caractérisé en ce que l'on ajoute du calcium au complexe pour obtenir un gel.

8) Procédé selon la revendication 6, caractérisé en ce que l'on sèche l'émulsion par atomisation ou lyophilisation pour obtenir une poudre.

5

9) Utilisation du concentré selon l'une des revendications 1 à 8 dans une composition cosmétique afin de ralentir le vieillissement de la peau et/ou à lutter contre les dégradations cutanées pouvant être occasionnées par une exposition aux U.V., la dite composition contenant au moins 10^{-10} % de lycopène.

10

10) Utilisation du concentré selon l'une des revendications 1 à 8 dans une composition ingérable par voie orale pour optimiser l'absorption du lycopène afin d'induire une photoprotection et ainsi ralentir le vieillissement de la peau, par exemple dans des boissons, du chocolat, des glaces ou crèmes glacées, des préparations céréalières, du café soluble ou encore des plats cuisinés.

15

11) Utilisation du concentré selon l'une des revendications 1 à 8, comme supplément alimentaire sous forme de pilules, de gélules ou de tablettes dosées de 0.001 à 100 % du dit concentrat.

20

12) Utilisation du concentré selon l'une des revendications 1 à 8, par voie orale ou topique, pour éviter toute affection de la peau liée à une exposition aux U.V.

25

13) Produit susceptible d'être obtenu par le procédé selon les revendications 6 à 8.

30

35

40

*EPO - Munich
41
21. Aug. 2003*

Abrégé:

5

concentré naturel de Lycopène et procédé d'obtention.

Concentré naturel de lycopène obtenu à partir d'une structure végétale après une alcalinisation, une séparation solide liquide, une acidification et une seconde séparation solide liquide. Le concentré obtenu est hautement biodisponible et hydrosoluble à température ambiante.

PCT/EP2004/009349

